

AU RYTHME DES SAISONS

Printemps

Le printemps, c'est la saison des grands voyages pour les hommes et les animaux. Les Autochtones parcourent le territoire pour faire l'inventaire des ressources fauniques. Ils pêchent au filet le doré, la truite grise et la truite rouge, ils trappent le rat musqué et le castor, ils chassent le canard et la perdrix, ils dépècent le gibier et ils apprêtent les peaux.

Été

L'été, c'est la saison de la chasse au petit gibier (canards, perdrix, lièvres), de la pêche au filet (doré, brochet, truite rouge, truite grise), de la cueillette de l'écorce, des plantes médicinales et de petits fruits, dont le bleuets. Les Autochtones fabriquent une pâte très dense et nourrissante avec le bleuets. C'est le dessert de la saison et qui constitue une importante source de vitamine C, une vitamine essentielle à la survie en forêt.

Les canards sont plumés, le poisson éviscéré.

L'écorce de bouleau est ramassée et sert à la confection de paniers. Le bleuets est transformé (par évaporation) en une pâte semi-déshydratée, qui se conservera tout au long de l'hiver.

L'été est aussi l'occasion des festivités, comme les mariages et les rencontres entre les clans qui profitent du beau temps pour voyager.

Automne

Le mois de septembre annonce la fin de l'été avec un changement dans la coloration des feuilles qui prennent alors la couleur du feu. En octobre c'est le temps idéal pour la pêche au saumon et à la truite.

L'automne est aussi la saison de la pêche au corégone, un poisson blanc qui se pêche au filet. Une fois pêché, le poisson est écaillé, vidé, incisé et enfilé sur une baguette pour ensuite être boucané afin de le conserver.

Durant cette saison de transition vers l'hiver, c'est la période du rut chez l'orignal qui répond à l'appel, dit le « call ». Les Autochtones en chassent quelques-uns pour faire des provisions pour l'hiver. Au moment du dépeçage, rien n'est perdu. La peau est enlevée avec soin. Elle servira à faire la babiche. Les abats sont apprêtés et consommés immédiatement alors que la viande est boucanée pour être conservée.

Hiver

Durant l'hiver, les Autochtones pêchent sous la glace avec un filet. Des hommes creusent des trous pour faire glisser, sous la glace, une perche à laquelle est attachée une corde suivie du filet. Ils enterrent les trous, tendent le filet et reviennent plus tard ramasser les poissons.

Au campement, les femmes enlèvent le poil de la peau d'orignal, puis la lave, la gratte, la tanne et la découpe en babiches. La babiche est utilisée pour tresser la base de la raquette qui sera raccordée au cadrage, fabriqué par les hommes.